



Der Abend am Weingut Georgium

komplett Vegetarisch & Vegan sehr gerne möglich :)

Der April

Mittwoch

Georgium Bio Weinverkostung, Kellergespräche & Bio Jause

frisches Brot, Rohmilchtopfen von den Nuarts
Rote Rüben als Tartar, Käse vom Wriesnighof und Michi Kerschbaumer
Schinken vom Wurzerhof Demeter, Grünzeug sauer, mariniert oder eingelegt

pP 45,- Weinverkostung & Jause

Donnerstag

Sauerteigbrot & Butter BIO

Wald und Ackervielfalt BIO

Das Wild vom Georgium

selbst gemachte Wtirste vom Georgium in lässig, cremiges spicy Kraut vom Weidenwald
frischer Schnittlauch, Senfsaat und frischer Kren

Dessert oder Käse BIO

Tagesdessert oder Käse vom Wriesnighof

€ 44,- inklusive Leitungswasser und Gedeck

Für unsere Hausgäste € 39 ,-

Individuelle Menüs bieten wir Euch gerne, ab 6 Personen und auch außerhalb der Öffnungszeiten, mit Georgium Weinverkostung an.

Wir bitten um Reservierung am Vortag bis 21.00 Uhr – Danke.

Am Freitag gibt's Fisch

Sauerteigbrot & Butter BIO

Rohmilch BIO

Kräuter aus den Hochbeeten am Georgium

Die Forelle BIO

Wurzelgemüse Julien , gedämpftes Filet von der Sorgendorfer Schlossforelle
Kren, Schnittlauch und Erdäpfel

Brioche & Käse BIO

Schwarzes Schaf von den Eva & Daniel Nuart – Mittertrixen
Butterbrioche & Honig von Ali Farzat

€ 44,- inklusive Leitungswasser und Gedeck

Für unsere Hausgäste € 39,-

Am Samstag From Farm to Table

Sauerteigbrot & Butter BIO

Wald und Ackervielfalt BIO

Das Wild vom Georgium

selbst gemachte Wurst vom Georgium in lässig, cremiges spicy Kraut vom Weidenwald
frischer Schnittlauch, Senfsaat und frischer Kren

oder

der Klassiker : Kärntner Kasnudl

kommen vom Daniel aus Feldkirchen
„Nocona – das wandernde Restaurant“ natürlich handgekrenzelt

Marille BIO

Palatschinke, Marillenmarmelade & Staubzucker

Käse BIO

Wriesnighof, Nuart & Kaslabn

€ 54,- inklusive Leitungswasser und Gedeck

Für unsere Hausgäste € 49,-

...alles bio-logisch ;-)

Wir bitten um Reservierung am Vortag bis 21.00 Uhr – Danke.